





อุเมะโนะฮานะ... ผ่อนคลาย...อิมสบายท้อง



ขาด้านานั่ง.

| ฤทัย จตุรภัทร

ถ้าถามว่า ในซอยทองหล่อ 13 มีร้านอาหารญี่ปุ่นเยอะไหม ขาชิมขาเที่ยวในย่านทองหล่อคงตอบเป็นเสียงเดียวกันว่า เยอะมาก แต่ถ้าถามว่า แล้วมีร้านอาหารญี่ปุ่นร้านไหน ที่เมื่อเข้าไปในร้านแล้วสามารถสัมผัสได้ถึงความสะดวกสบาย ผ่อนคลาย ความรู้สึกเหมือนได้อยู่ในบ้าน อาหารญี่ปุ่นจริงๆ แล้วยังมีการนำเสนอรูปแบบการเสิร์ฟอาหารแบบ “โคเชกิ” ซึ่งเป็นวิธีการเสิร์ฟแบบดั้งเดิมของญี่ปุ่น โดยเสิร์ฟอาหารทีละจานจนจบคอร์ส “อุเมะโนะฮานะ” คือคำตอบ

เมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของอุเมะโนะฮานะ ต้องเป็นเมนูปู ที่เชฟจะเลือกใช้ปูทาราบะ ปูชีวาอิ และเมนูเต้าหู้หลากหลายรายการ ที่เชฟเลือกใช้เมล็ดถั่วเหลืองออร์แกนิกเพื่อผลิตเมนูเต้าหู้ ที่นำเข้าโดยตรงจากประเทศญี่ปุ่น

จุดเด่นของร้านอุเมะโนะฮานะ คือ ต้นบ๊วย ซึ่งถือได้ว่าเป็นสัญลักษณ์แห่งการเติบโตแข็งแรง ตั้งร้านอุเมะโนะฮานะที่เปิดบริการ ณ ประเทศญี่ปุ่นมาแล้วกว่า 40 ปี (ค.ศ. 1976) พบกับคำว่า “อุเมะโนะฮานะ” มีความหมายว่า “ดอกบ๊วย” นี่จึงเป็นที่มาของการนำต้นบ๊วยมาเป็นสัญลักษณ์ของร้านในเมืองไทย ที่ถือได้ว่า



เป็นสาขาในต่างประเทศสาขาแรก

ภายในร้านค่อนข้างสงบ แบ่งห้องต่างๆ เป็นสัดส่วนที่อบอุ่นไปด้วยความน้อยชิ้น แต่มากด้วยความรื่นรมย์ (สัมผัสได้ถึงความเป็นญี่ปุ่น ทั้งประตู พับห้อง โต๊ะ เก้าอี้ เพดานในระดับที่ไม่สูงมาก) มีห้องสำหรับครอบครัวที่มีเด็กเล็กไว้บริการอีกด้วย (อันนี้ถือว่าตอบโจทย์ครอบครัวที่มีลูกเล็กเด็กแดง) หรือจะสังสรรค์เฮฮากับห้องรวมที่มีบรรยากาศสบายๆ อีกด้วย

หากถามว่าเมนูที่เป็นเอกลักษณ์ของอุเมะโนะฮานะ แน่นนอนว่าต้องเป็นเมนูปู ที่เชฟจะเลือกใช้ปูทาราบะ ปูชีวาอิ และเมนูเต้าหู้หลากหลายรายการ ที่เชฟเลือกใช้

Section: กิน ดี/ Eating Out

วันที่: ศุกร์ 1 พฤศจิกายน 2556

ปีที่: 11

ฉบับที่: 3921

Col.Inch: 389.58 Ad Value: 584,370

หน้า: D1(กลาง), D5

PRValue (x3): 1,753,110

ศิลปิน: สีสี่

คอลัมน์: ชานาหน้า: อุเมะโนะฮานะ...ผ่อนคลาย...อิมสบายท้อง



เมล์ดัวเหลืองออร์แกนิกเพื่อผลิตเมนูเด้า
หู้ ที่นำเข้าโดยตรงจากประเทศญี่ปุ่น
สำหรับการเสิร์ฟแบบโคเชกิ มีการ
เรียงลำดับอาหารดังนี้ 1.อาหารเรียกน้ำ
ย่อย 2.อาหารนิ่ง 3.อาหารอุ่น 4.ปลาดิบ 5.
อาหารจานหลัก 6.อาหารต้ม 7.อาหารย่าง
8.อาหารทอด 9.ข้าว ซุป และผักดอง 10.
ขนมหวาน

เมนูโคเชกิที่มาที่นี่แล้วห้ามพลาด
เด็ดขาด คือ อุเมะโนะฮานะ เช่น ที่มีเต้า
หูนมสด รวมทั้งเต้าหู้ทำสด พร้อมซอส
มาโยและซอสอังกะคะ หรือจะเป็นฮาคูโบ
เช่น เมนูที่โดดเด่นด้วยชาบูหมูในน้ำเต้าหู้
พร้อมกับเสิร์ฟปลาดิบและอาหารทะเลที่
ย่างบนหินลาวาร้อนๆ หรือจะเป็นอุเมะยู
เช่น ที่เน้นไปที่บุฟเฟ่ต์ ฟูจิชิอิ และเนื้อ
วัวย่างบนหินลาวา หรือจะเป็นคะโซ
ฟูเกทซี ที่เน้นไปที่เต้าหู้มิเนโอะ ซาซิมิ เมนู
ปู และเนื้อวัวคุเรโกะ ที่ย่างเองได้บนหิน
ลาวา ที่สำคัญ เมื่อนับท้ายด้วยซูปปูอีก
ด้วย

ว่าแล้ว ศุกร์ เสาร์ อาทิตย์นี้ ไม่รู้จะไป

กินอาหารที่ร้านไหนดี ที่นี่เลยเข้าตาและ
น่านั่งเป็นที่สุด

ร้านอุเมะโนะฮานะ ตั้งอยู่ที่อาคาร
นิฮอนมูระมอลล์ ชั้น 3 ซอยทองหล่อ 13
เปิดบริการตั้งแต่เวลา 11.00-15.00 น.
และ 18.00-23.00 น. ติดต่อสอบถามเป็น
ภาษาญี่ปุ่น โทร. 08-2993-1193 ภาษา
ไทย โทร. 08-4438-3892 ○

